



Fiori di Mandorla

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Etwas Besonderes, ganz ohne Mehl und Milch, köstlich, knuspriges italienisches Gebäck

Zutaten

- 250 g Marzipanrohmasse
- 80 g Rohrzucker
- 1 Eiweiß
- Mark 1
- Etwas abgeriebene Orangen - und Zitronenschale
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf 190 ° C vorheizen.

Schritt2

Der Fiori -Teig:

Schritt3

Das Marzipan mit dem Zucker und dem Eiweiß vermengen, die abgeriebene Orangen - und Zitronenschale und das Vanillemark unterrühren.

Schritt4

Einen Strang formen - rollen und in ca. 15 g große Stücke schneiden.

Schritt5

Rund formen und mit Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger die typische Form eindrücken.

Schritt6

Mit Puderzucker bestäuben und für ca. 15 - 20 min. auf der mittleren Schiene backen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** Marzipan, Vanilleschote

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fiori-di-mandorla/>